DESSERTKARTE

Hausgemachter feiner

Kaiserschmarren

mit Apfelmus

Fr. 13.50

Hausgemachter

Pfannkuchen

mit Schoggisauce	Fr. 12.50
Mit Bananen & Schoggisauce	Fr. 14.50
Mit Zwetschgenkonfi & Baumnüsse	Fr. 14.50

HERZLICH WILLKOMMEN

Danemark

Der Glaceklassiker schlechthin - feinste Vanilleglace überzogen mit warmer Schokoladensauce

Fr. 12.50

Mini Fr. 10.50

Banana Split

Ein Evergreen - reife Banane mit Vanille-Rahmglace und feiner Schokoladensauce - what else...?

Fr. 12.50

Mini Fr. 10.50

Cha Cha Cha

Wenn Schokoladen-, Caramel- und Mokkaglace zum Tanz bitten

Fr. 12.50

Mini Fr. 10.50

Coupe Baileys

Duett aus Vanille- und Mokka-Rahmglace mit Rahm und einem Schuss Baileys

Fr. 12.50

Mini Fr. 10.50

Hot Berry

Der geht das ganze Jahr über - leicht schmelzende Vanille-Rahmglace mit warmen Beeren

Fr. 12.50

Mini Fr. 10.50

Meringues Glace

Vanille, Erdbeer und Rahm

Fr. 12.50

Café Glace

Keine Glacekarte ohne: kräftiges Mokka-Rahmglace mit Kaffee aufgerührt und schön garniert

Fr. 12.50

Sardana

Wenn Nüsse, Schokolade und Rahm sich perfekt ergänzen - Baumnuss, Pistazien und Stracciatella

Fr. 12.50

Mini Fr. 10.50

Caramel

Vanille, Caramel

Fr. 12.50

Mini Fr. 10.50

Moosmatt

Für Liebhaber - intensive Pistazienglace mit Kernen, cremige Schokoladenglace serviert mit Rahm

Fr. 12.50

Mini Fr. 10.50

Zwetschge

Frische und gereifte Zwetschgen - Fruchtiges Sorbet mit reifem Vieille Prune

Fr. 9.50

Le Colonel

Sommer im Glas - Erfrischendes Zitronensorbet mit einem Schuss Wodka

Fr. 9.50

Mango

Exotischer Muntermacher: fruchtiges Mangosorbet mit reifen Mangostücken mit Aperol

Fr. 9.50

Blutorange

Süss-saure Erfrischung - zum Dahinschmelzen mit Campari

Fr. 9.50